مختلف اشیاء میں ملاوٹ پکڑنے کے بہت ہی آسان طریقے..

آج کل ہر کھانے اور چیز میں ملاوٹ کا ہونا ایک عام سی بات بنتی جارہی ہے. چند روپوں کے لئے انسانیت سے کھیلنے والے یہ ظالم لوگ اس چیز کا بھی خیال نہیں کرتے کہ ان کے اس قابل مذمت عمل سے لوگوں کی زندگیاں خطرے میں پڑ سکتی ہیں.

■- چائے

پتی کو ٹھنڈے پانی میں ڈالیں اور اگر پانی کا رنگ براؤن ہوجائے تو جان لیں کہ آپکی چائے میں ملاوٹ ہے.

■- فروزن مٹر

اگر مٹروں کو فریز کردیا جائے تو وہ محفوظ ہوجاتے ہیں.

لیکن کچھ کمپنیاں انہیں لمبے عرصے تک محفوظ رکھنے کے لئے ایک ایسا کیمیکل استعمال کرتی ہیں جو کہ ہمارے لئے بہت ہی خطرناک ہے.

اگر فریج سے نکال کر مٹروں کو پانی میں ڈالا جائے اور پانی کی رنگت سبز ہوجائے تو فوری طور پر ان مٹروں کو تلف کردیں.

■- ثابت دارچینی

ثابت دار چینی کی ڈنڈیوں کو اپنے ہاتھوں پر رکھ کر توڑیں.اگر آپکے ہاتھ رنگدار ہوجائیں تو یہ ڈنڈیاں ملاوٹ زدہ

ہیں.

ثابت ہلدی -■

یہ مت سمجھیں کہ آپ ہلدی کی جڑیں استعمال کرکے خالص ہلدی استعمال کررہے ہیں کیونکہ یہ بھی ملاوٹ زدہ ہوسکتی ہیں.

ہلدی کی جڑوں کو کاغذ پر رکھیں اور تھوڑا سا ٹھنڈا پانی ڈالیں.

اگر کاغذ پیلا ہوجائے تو یہ اس بات کی علامت ہے کہ ہلدی کی جڑیں جعلی ہیں.

سیب -■

کچھ لوگ سیب کو چمکدار بنانے کے لئے اس پر پالش کرتے ہیں.

اگر سیب کے کاٹنے کے دوران اسکے اوپر سے سفید چیز اترے تو یہ اس بات کی نشانی ہے کہ اس پر ویکس لگایا گیا ہے.

■- ثابت کالی مرچ

اگر ثابت کالی مرچ چمکدار ہو اوراس میں سے کیروسین آئل کی بدبو آرہی ہو تو یہ ملاوٹ زدہ ہے.

■- زیرہ

اگر آپ زیرہ کو اپنے ہاتھ پر رکھ کر پیسیں یا رگڑیں اور آپکی ہتھیلی سیاہ ہوجائے تو یہ زیرہ ملاوٹ شدہ ہے.

■- دودھ

اگر دودھ میں ڈٹرجنٹ کی ملاوٹ جاننی ہو تو 10ملی لیٹر پانی اور10ملی لیٹر دودھ لے کر ملائیں اور اگر دودھ پر جھاگ آجائے تو یہ اس بات کی نشانی ہے کہ دودھ میں ڈٹرجنٹ کی ملاوٹ ہے.

■- سوکھا دھنیا

اس مصالحے میں اگر چورے کی ملاوٹ کے بارے میں جاننا ہو تو سوکھے دھنیے کو پانی میں ڈالیں, جو چیز بھی پانی کے اوپر ابھرے گی وہ چورا ہوگا.

■- ناریل کا تیل

اس تیل کو فریج میں رکھیں جو چیز جم جائے گی وہ ناریل کا تیل ہے اور جو مائع رہ جائے گا وہ ملاوٹی اجزاء ہیں.

■- شہد

روئی میں شہد کو بھگوئیں اور اب اس روئی کو آگ لگائیں،اگر بآسانی آگ لگ جائے تو شہد خالص ہے اور اگر'چڑ چڑ' کی آواز آئے تو اس میں ملاوٹ ہے.

■- سرخ مرچ

سرخ مرچ کو پانی کے گلاس میں ڈالیں،اگر یہ رنگ چھوڑ جائے تو سرخ مرچ ملاوٹ شدہ ہے.

ہر عمل اللّٰہ رب العزت کی رضا کے لیے آئیے اور آپ اپنے آپ کو اور اپنے ارادوں کو اللّٰہ کی پناہ میں دے دیں

خود میں اور معاشرے میں تبدیلی لانے کی کوشش جاری رکھیں.....

0307-8162003